

**SEMAINE DU GOÛT** Les enfants découvrent les saveurs au restaurant

# Soif de connaissance



Purée de pois cassés, ananas baigné dans du lait de noix de coco, sauce sucrée-salée au miel... Les élèves ont découvert de nouvelles saveurs, et apprécié. Photo Sylvain MUSCIO

**S**erait-ce la fin du règne des pâtes et des hamburgers ? Dans le cadre de la semaine du goût, La Taverne de maître Kanter a invité hier l'école élémentaire de Bassens chef-lieu à une dégustation de légumes et de fruits cuisinés par le chef Éric Mermillod. « L'intention est de faire apprécier aux enfants autre chose que des pâtes ou des pommes de terre en travaillant avec les légumes et les fruits, sous forme de purée ou de sauce », expliquait-il hier.

Pour l'occasion, l'étage du restaurant a été réservé. Les 24 écoliers se sont réunis autour des tables pour déguster diverses préparations. « A vos cuillères ! ». Purée de pois cassés, ananas baigné dans du lait de noix de coco, sauce sucrée-salée au miel... Il n'y avait que l'embaras du choix pour assouvir sa curio-

sité gustative. Du salé au sucré, le succès n'a pas été le même. Les expressions fusaient dans la salle. Enzo grimait « Berk ! J'aime pas le navet ». « J'ai découvert le kiwi, j'adore ! » ajoutait Nathan. Des commentaires variables selon les goûts et la connaissance de chacun. « Il n'y a pas que de la carotte, je reconnais le goût du cumin aussi », affirmait Fatima. Bilan du match gustatif : le navet ne fait pas le poids face à la douceur de la pomme canelle ! Qui aurait pu en douter...

Et quand les petits pots en verre se sont vidés, le chef s'est amusé à rassembler ces petits curieux autour d'une table où étaient exposés divers fruits, légumes et plantes comme le persil ou la menthe... « L'objectif est d'associer un nom à chaque légume et chaque fruit pour diversifier l'alimentation, in-

sistait Céline Boufama, l'institutrice et accompagnatrice. Les élèves se sont bien prêtés au jeu », se félicitait-elle.

L'apprentissage ne s'arrête pas là ! Pendant deux semaines, les élèves apprendront en science à classer les légumes et les fruits. Et ils devront décrire cette journée par des mots ou des dessins.

Et lorsque l'on ose demander à ces apprentis culinaires s'ils préfèrent ces mets aux hamburgers des fast-food, les réponses sont partagées mais surprenantes. « Je préfère les légumes ! », confirme même, contre toute attente, Antoine. Voilà un pari gagné pour les organisateurs. Pour ces bambins, la semaine du goût continuera autour du figuier dans la cour de l'école pour déguster la confiture de figue préparée par la directrice.

Jennifer AUJAME

## REPÈRES

### D'AUTRES CLASSES

■ Le restaurant reçoit demain une autre classe, de l'école Waldeck-Rousseau cette fois, pour une nouvelle initiation au goût et aux saveurs.

### À LA MOTTE-SERVOLEX

■ Dans le cadre de la Semaine du goût, la cuisine municipale propose un menu découverte vendredi 19 octobre pour les restaurants scolaires, les résidents de la Pastorale et les bénéficiaires du portage de repas à domicile. Par ailleurs, le service animation périscolaire de la ville organise dans les écoles élémentaires Le Picolet, Lamartine et Pergaud, un jeu de reconnaissance des saveurs : « Kim goût » de 11h 45 à 12h 15 et de 12h 45 à 13h 10.